



Sirop glukosa



PENDAHULUAN

Standar ini merupakan Revisi SII. 0418 - 81, Sirup Glukosa. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989.
- Melindungi konsumen.
- Mendukung perkembangan industri *agro base*
- Melindungi ekspor non-migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 21 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. : 722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Standar dan peraturan Codex Alimentarius Commission.



SIRUP GLUKOSA

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan sirup glukosa.

2. DEFINISI

Sirup glukosa adalah cairan kental dan jernih dengan komponen utama glukosa, diperoleh dari hidrolisis pati dengan cara kimia atau enzimatis.

3. SYARAT MUTU

Syarat mutu sirup glukosa seperti tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat Mutu Sirup Glukosa

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Kedaaan :		tidak berbau
	1.1. Bau		manis
	1.2. Rasa		tidak berwarna
	1.3. Warna		maks. 20
2.	Air, %, b/b		maks. 1
3.	Abu, %, adb		
4.	Gula pereduksi dihitung sebagai D. Glukosa, %, b/b		min. 30
5.	Pati		tidak ternyata
6.	Cemaran logam :		
	6.1. Timbal (Pb), mg/kg		maks. 1,0
	6.2. Tembaga (Cu), mg/kg		maks. 10,0
	6.3. Seng (Zn), mg/kg		maks. 25,0
	6.4. Arsen (As), mg/kg		maks. 0,5
7.	Cemaran mikroba :		
8.	8.1. Angka lempeng total	koloni/g	maks. 5×10^2
	8.2. Bakteri coliform	APM/g	maks. 20
	8.3. E. coli	APM/g	< 3
	8.4. Kapang	koloni/g	maks. 50
	8.5. Khamir	koloni/g	maks. 50

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 019-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat*.

5. CARA UJI

5.1 Persipan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman untuk contoh cairan*, butir 4.5

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, butir 1.2.

5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.4 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

5.5 Gula pereduksi

Cara uji gula pereduksi sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Gula* butir 2.1.

5.6 Pati

5.6.1 Pereaksi

Yodium 0,1 N

5.6.2 Cara kerja

Larutkan sedikit cuplikan dengan air, kemudian tetesi dengan beberapa tetes larutan yodium 0,1 N. Warna biru atau ungu menunjukkan adanya pati.

5.7 Cemaran Logam

Cara uji cemaran logam sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Logam*.

5.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Mikroba*.

5.9 Cemaran Mikroba

Cara uji cemaran mikroba SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara Uji Cemaran Mikroba*.

6. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan peraturan Dep. Kes. R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7. CARA PENGEMASAN

Sirup glukosa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama pengangkutan dan penyimpanan.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id